



MaterPro® utilizzi e vantaggi

martedì 9 novembre dalle 15 alle 17

Parleremo e assaggeremo insieme agli esperti di **MaterPro®** dei risultati e dei vantaggi dell'utilizzo dello starter che garantisce la vera lievitazione naturale

MaterPro® è uno starter di fermenti lattici vivi e attivi stabilizzati in acqua a temperatura ambiente pronti all'uso.

A differenza dei fermenti lattici liofilizzati presenti sul mercato che necessitano di processi di idratazione per "attivarsi" i fermenti lattici di **MaterPro®** sono già stabilizzati e attivi in acqua.

È così che **MaterPro®** è in grado di garantire l'attivazione della fermentazione lattica nei prodotti dov'è utilizzato e la vera lievitazione naturale stabilizzata quando richiesto.

PARTECIPAZIONE GRATUITA

Prenotata il tuo posto* per Martedì 9 NOVEMBRE presso la nostra FACTORY CASTELLANI s.r.l.

Fatevi sentire: info@castellanisrl.com | 040 . 232 . 619

* Per poter accedere alla demo bisogna essere in possesso di green pass o tampone negativo (max di 48 ore)

castellani



food & equipment

www.castellanisrl.com